



Vers le futur label national « Anti gaspillage alimentaire »

13 décembre 2022

Le programme et les intervenants

Introduction	Thomas LESUEUR, MTECT Stéphanie FLAUTO, MASA Olivier PEYRAT, AFNOR
Le label « Anti gaspillage alimentaire »	Catherine CONIL, MTECT Perrine LEROY, AFNOR
Les impacts de la démarche de labellisation pour les acteurs de la distribution	Sophie MOREL (CFBCT) Nina STIEF (Carrefour) Olivier CANONNE (Sysco)
Le Processus d'audit de labellisation	Mélodie MERENDA (Filiance/AFNOR) Emmanuel AUDOIN (Filiance/Bureau Véritas)
Les prochaines étapes	Catherine CONIL, MTECT Perrine LEROY, AFNOR
Questions/Réponses	
Conclusion	Catherine CONIL, MTECT

Modalités pratiques



- Micros et caméras coupés pour les participants
- Pour poser vos questions : Module « Questions » de Gotowebinar
- Présentation diffusée à l'issue de la conférence

Introduction

La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu de transformation de notre système alimentaire



Thomas LESUEUR

Commissaire général au Développement durable

Commissariat général au développement durable (CGDD)



La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu de transformation de notre système alimentaire



Stéphanie FLAUTO

Cheffe du service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international



La normalisation, un outil au service des politiques publiques



Olivier PEYRAT
Directeur Général d'AFNOR



Le Label “Anti gaspillage alimentaire”



Le label National « Anti gaspillage alimentaire »



Catherine CONIL

Cheffe du bureau agriculture et alimentation durables

***Ministère de la transition écologique et de la
cohésion des territoires***

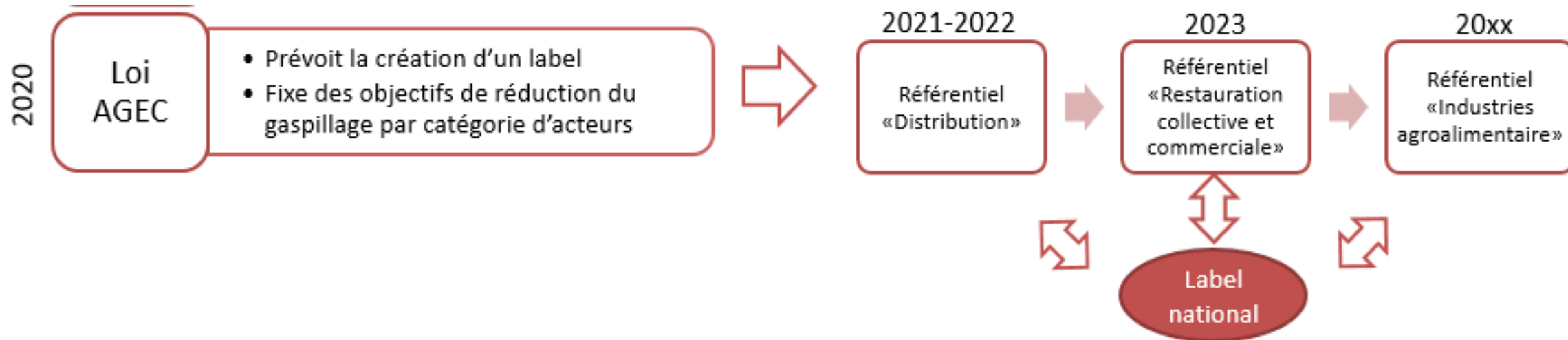


LE LABEL NATIONAL « ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Fonctionnement du label : un label, des référentiels

Art. 33 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire,
codifié à l'article L541-15-6-1-1 du code de l'environnement

Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label, codifié aux articles D. 541-215 à D. 541-219 du code de l'environnement



LE LABEL NATIONAL « ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Fonctionnement du label : Elaboration et suivi du référentiel Distribution

Réunion de
lancement

Mars 2021

Phase de
rédaction

Mars 2021 –
Septembre 2022

Phase de
test :
Audit blanc

Avril 2022

Phases de
consultation

Septembre 2022

Publication
du label
par arrêté

Janvier 2023

Réunion
du comité
d'audit

Décembre 2023

LE LABEL NATIONAL « ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Fonctionnement du label : les acteurs

Le périmètre du label : Toute personne morale qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire

La labellisation est centrée sur les « producteurs » de déchets alimentaires (par opposition à ceux qui apportent des solutions).

Le périmètre du référentiel DISTRIBUTION :

- Les catégories de distributeurs pouvant être labellisés : GMS, Cash and carry; grossistes, métiers de bouche

Un label délivré par des organismes certificateurs agréés :

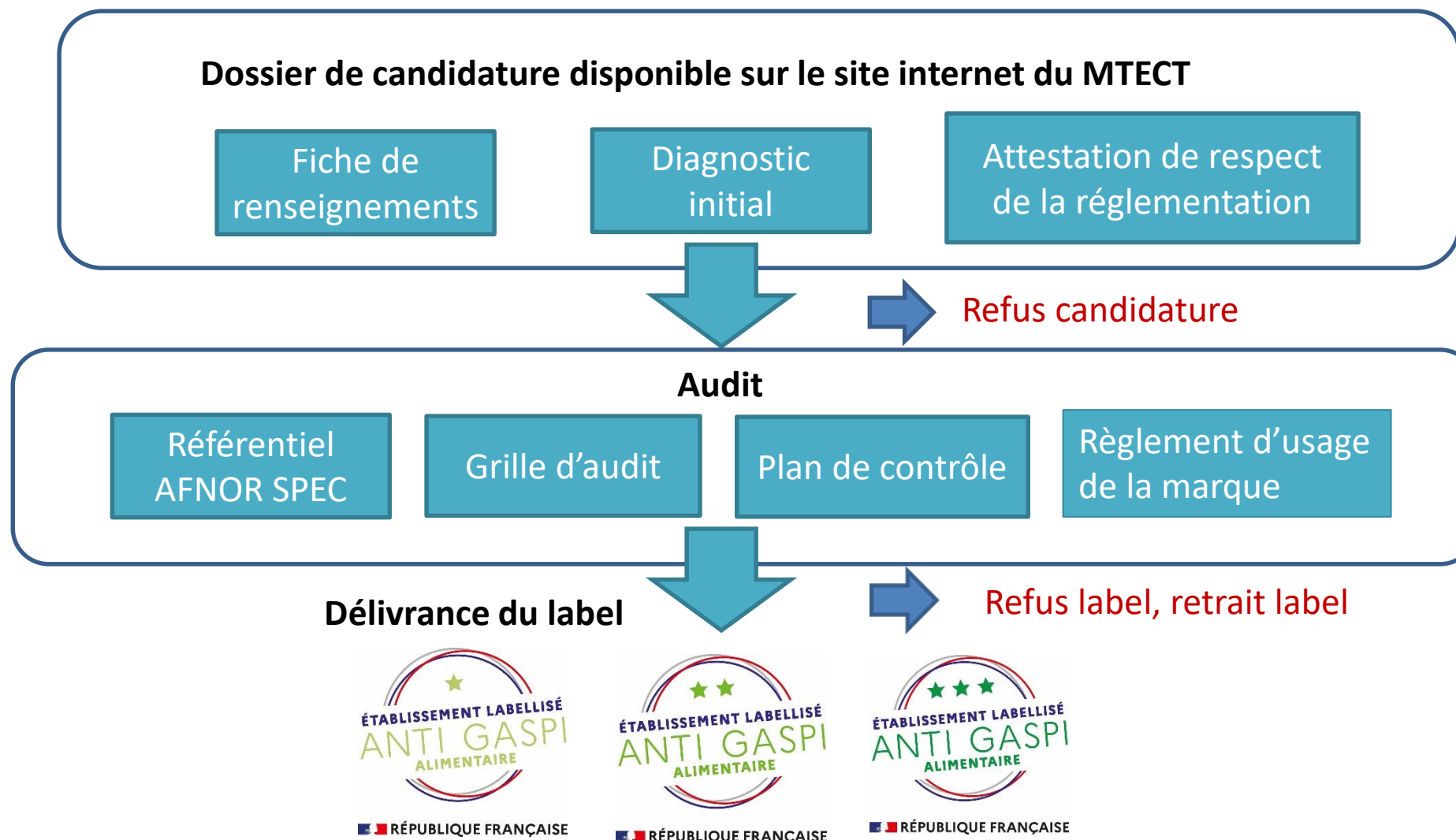
- Labellisation de 3 ans avec des audits de suivi annuels
- Labellisation par établissement et non par groupe, possibilité d'un audit siège
- Norme d'accréditation 17065 , Agrément des OC : 5 ans

Le rôle du ministère de l'écologie :

- Suivi et mise à jour du référentiel avec l'appui d'un comité d'audit
- Suivi et contrôle de l'usage de la marque via les OC
- Publication de la liste des établissements labellisés sur le site internet
- Agrément des OC

LE LABEL « ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Fonctionnement du label : les documents



L'AFNOR SPEC 2204 « Anti gaspillage alimentaire » : principes et lignes directrices



Perrine LEROY

Cheffe de projet AFNOR Normalisation



AFNOR SPEC : les principes d'élaboration

TEMPS D'ÉLABORATION

Une mise à disposition du référentiel normatif rapide (généralement < 1an)

- Projet sur **1 an et demi** dont une phase d'audit test

COLLECTIF

Une AFNOR SPEC est un livrable élaboré collectivement par les participants d'un Comité AFNOR SPEC

Des **réunions plénières** communes et des réunions en **groupes de travail ciblés**

OUVERTURE

Les travaux d'élaboration des AFNOR SPEC sont ouverts à tout acteur intéressé

- **Plus de 40 acteurs actifs** (distributeurs, associations du don, organismes certificateurs, ministères, etc)

TRANSPARENCE

AFNOR partage les informations en temps utile pour permettre aux acteurs intéressés d'être informés des travaux

- **Consultations** aux différentes étapes du projet

CONTENU DE L'AFNOR SPEC 2204

Les grands principes du référentiel « Distribution »

- Un référentiel se basant sur la réalisation d'un **diagnostic** ;
- Un référentiel **d'objectifs de moyens et de résultats**, recensant des actions anti-gaspi au sein de 3 domaines d'action (de l'amont à l'aval) et un domaine d'action transversal ;
- Un référentiel à **3 niveaux pour ne pas pénaliser les distributeurs déjà bien engagés** et ainsi récompenser leurs efforts ;
- Un référentiel qui conduit à auditer des **actions vérifiables et mesurables** dans le temps.



Point d'entrée : le diagnostic



4 domaines d'action



Des actions associées



3 niveaux de labellisation



Mesure du gaspillage alimentaire

CONTENU DE L'AFNOR SPEC 2204

Les grands principes du référentiel « Distribution »

DA transversal : Diagnostic	DA 1 : Appro/Achat des denrées alimentaires	DA 2 : Commercialisation des denrées alimentaires	DA 3 : Gestion des invendus et du don
0.1 Plan d'action lié au diagnostic	1.1 Construire et adapter sa politique commerciale	2.1. Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti gaspi liées à la commercialisation	3.1 Promouvoir une optimisation du don comme solution de gestion de ses invendus
0.2 Seuil du gaspillage alimentaire	1.2 Améliorer la gestion des commandes et des stocks	2.2 Mettre en place des pratiques de rotation (notamment sur denrées /rayons sensibles)	3.2. Veiller à la qualité des dons réalisés
BONUS Biodéchets (1 point)	1.3 Intégrer le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens)	2.3 Ecouler les denrées à date courte (DLC/DDM) ou DDM dépassées ou avec défaut - DLC pour produits frais et ultra-frais - DDM pour produits peu périssables	3.3 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti gaspi liées aux invendus et au don
	1.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti gaspi liées aux appro/achat	2.4 Sensibiliser les clients sur le gaspillage alimentaire au moment de la vente	3.4 Valoriser vers l'alimentation animale
	1.5 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire	2.5 Veille et mise en place de nouvelles techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire	3.5 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
			BONUS compostage et méthanisation (1 point)
Total : 68 points	Total : 40 points	Total : 40 points	Total : 24 points

- Pour chaque critère, des actions adaptées en fonction du type de distributeurs
- Certains critères liés à la réglementation en vigueur (case grisée)
- 3 niveaux d'exigences déterminés pour chaque critère

Les impacts de la démarche de labellisation pour les acteurs de la distribution



Nina STIEF

Attachée de direction et cheffe de projet RSE chez CARREFOUR

Sophie MOREL

Cheffe de projet Qualité à la CFBCT



Olivier Canonne

Responsable RSE / Développement Durable chez Sysco France



Quels impacts de cette démarche pour les métiers de bouche ?

Difficultés rencontrées :

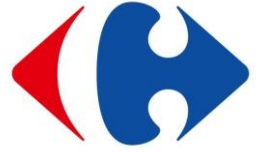
- A l'heure actuelle pas d'obligation réglementaire chez les métiers de bouche
- Des actions concrètes sont mises en place mais ne sont pas formalisées
- Pratiques (lot anti gaspi, valorisation en pet food ou méthanisation, transformation des invendus etc.) et métiers très divers
- Pas d'audit interne ni de personne dédiée au GA
- Coût engendré par la labellisation

Actions à mettre en place pour le Label:

- Plus de formalisations écrites des bonnes pratiques en terme de gaspillage alimentaire
- Le label peut être un plus pour se démarquer et montrer son engagement au quotidien de l'entreprise



Impacts du label sur Carrefour



FOURNISSEURS

- amélioration sur les **sujets de la casse, sur les dates limites de consommation et sur les sources du gaspillage alimentaire**

MAGASINS & CONSOMMATEURS

- création d'un **standard** pour l'ensemble des **distributeurs** → visibilité consommateurs
- ajout d'un standard au référentiel interne de Carrefour*
 - mise en avant les **bonnes pratiques** existantes
 - étendre sur des magasins qui ne les auraient pas encore mises en place

Engagements de la direction générale sur l'Anti gaspillage alimentaire, dans la lignée des lois sur le sujet et des attentes de nos parties prenantes : Objectif des -50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025 vs 2019 (kg)

Un besoin de structurer la démarche, sur un **sujet qui est complexe et concerne de nombreux acteurs / directions** :

- ▶ **Amont pour Sysco** : producteurs => (transformateurs =>) transporteurs
- ▶ **Interne** : réception, stockage, commercialisation, préparation, livraison mais aussi conception des produits et achat
- ▶ **Aval pour Sysco** : clients restaurateurs

Le label nous a permis de disposer d'une **grille d'analyse des pratiques à tous les niveaux**, identifier les points forts mais aussi et surtout points de progrès.

Une des forces du Label est de permettre aussi **d'identifier des bonnes pratiques** à dupliquer dans son organisation.

Le processus d'audit de labellisation

Mélodie MERENDA

Responsable de projets RSE, ISR & Economie Circulaire

AFNOR - Filiance



Emmanuel AUDOIN

Responsable Innovation Agro
Bureau Veritas - Filiance





LABEL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Plan de contrôle -
Anti-gaspillage
alimentaire dans la
distribution

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

- ✓ Le processus de labellisation
- ✓ Le déroulement des audits
- ✓ Retour d'expérience des audits test

PROCESSUS DE LABELLISATION

- **Dossier de candidature** à renseigner pour demander l'audit de labellisation :
 - Une fiche de renseignements sur le candidat au label (candidature indépendante ou groupée, siège à auditer ou pas et nombre de critères dépendant du siège)
 - un diagnostic initial par établissement obligatoire datant de moins de 1 an
- **Durées d'audit** selon grille officielle, croissante selon la taille de magasin (proxi/super/hyper)
 - De 0,5 à 1,5 j sur site (+ temps préparation, rapportage et suivi)
 - Durées d'audit sur site réduites si système centralisé homogène avec audit au siège d'une partie des exigences
 - Audit siège valable 3 ans pour les sites dépendants
- **Certificat émis pour 3 ans** avec audit de suivi annuel (plus court que l'audit initial)
- L'audit de suivi inclut la vérification du bon usage de la marque (logo...)
- Possibilité de remplacer l'audit de suivi par un audit complet pour postuler au niveau supérieur du label

DÉROULEMENT DES AUDITS

- Audit « sur le carrelage »
- Vérifications documentaires (casse, procédures, formations du personnel...)
- Interviews du personnel et d'une association bénéficiant du don alimentaire
- Vérifications visuelles (rayons anti-gaspi, qualité du don, information du personnel et des clients...)
- Utilisation de la grille excel officielle en rapport d'audit => calcul de la note finale
 - Audit par établissement sur grille d'audit avec 3 niveaux de labellisation
 - Niveau 1 - Engagement : [30 et 60 pts]
 - Niveau 2 - Maîtrise : [61 et 90 pts]
 - Niveau 3 - Exemplaïre : [91 et 170 pts]
 - ☞ Notation selon atteinte de résultats (taux de casse,..) et de moyens
- Non conformités éventuelles / pistes d'amélioration

EXEMPLE DE POINT DE CONTRÔLE DE LA GRILLE D'AUDIT

A	B	C	D	E	F
LABEL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE DISTRIBUTION - Sommaire					
1 - Informations					
2 - Plan d'audit					
3 - PV Réunion de clôture					
4 - Audit initial - Synthèse & Notation					
4.1 - Initial - Non-conformités					
4.1.1 - Fiche non-conformité					
4.2 - Initial - DA transversal					
4.3 - Initial - DA1					
4.4 - Initial - DA2					
4.5 - Initial - DA3					
5 - Audit de suivi - Synthèse & Notation					
5.1 - Suivi - Non-conformités					
Sommaire 1-Informations 2-Plan d'audit					

Critère	Niveau 1 : Engagement (4 points)	Niveau 2 : Maîtrise (8 points)	Niveau 3 : Exemplarité (18 points)	Note finale critère	Modalités d'audit
0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs liés au gaspillage alimentaire	Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière non ciblée --développer les indicateurs du GA par catégorie de denrées/matière premières	Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée --cibler en interne les sources de GA par catégorie de denrées/matière premières --suivre la mise en place des actions --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel	Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée avec un suivi de la progression --cibler en interne les sources de GA par catégorie de denrées/matière premières --évaluer la performance des actions mises en place et les adapter au besoin --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel		8*Analyse du diagnostic fourni par l'établissement *Vérification des données chiffrées avec la grille indicative - Si un écart est identifié sur une famille de rayons sur le minimum de casse possible (cf. grille indicative), interrogation du personnel du rayon concerné pour comprendre l'écart avec la grille indicative, vérification de la cohérence des chiffres et de la méthode de suivi.

- La préparation de l'audit fait la différence : coach anti gaspi internes ou externes
 - conseil de s'auto évaluer au préalable avec la grille d'audit excel
- Les durées d'audit sont appropriées si le dossier de candidature est bien renseigné en amont
- La grille d'audit est complète et discriminante
- Les bonnes pratiques font la différence : certains établissements atteignent le niveau 3 lors du test

Prochaines étapes ...

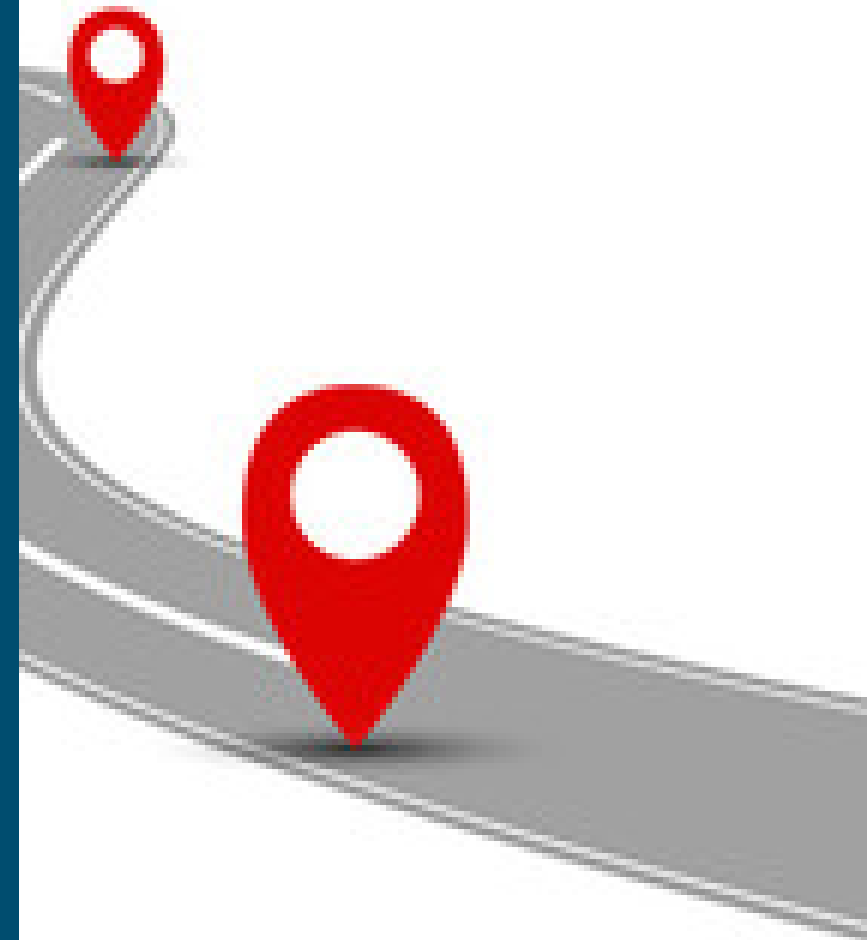


Catherine CONIL

Cheffe du bureau agriculture et alimentation durables

Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires

Perrine LEROY
Cheffe de projet
AFNOR Normalisation



LES PROCHAINES ETAPES

Lancement de la labellisation

REFERENTIEL « DISTRIBUTION »

Janvier 2023

- Publication de l'arrêté ministériel et de l'AFNOR SPEC
- Dépôt définitif du règlement d'usage de la marque
 - Agrément des organismes certificateurs
 - Communication officielle sur le label

Février 2023

Lancement des premiers audits de labellisation auprès des distributeurs

➤ **Premier semestre 2023 : Référentiel "Restauration collective et commerciale"**

- Sur le même modèle que le référentiel « Distribution »
- Date de début des travaux communiquée ultérieurement

Site internet : <https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigasillage-alimentaire>

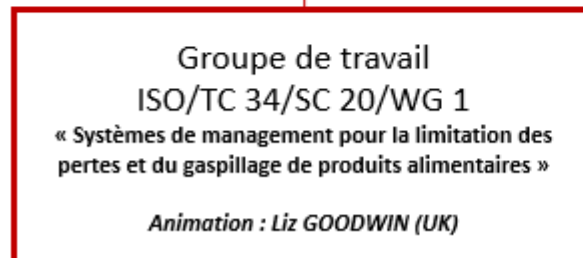
LES PROCHAINES ETAPES

Création de la commission de normalisation française sur l'anti gaspillage

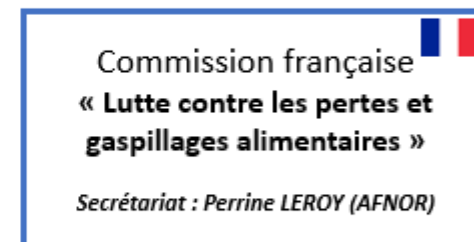
- **Création en 2021 de l'ISO/TC 34/SC 20 sous l'impulsion du Danemark, avec un fort soutien de la communauté internationale**
 - 3 projets de norme sur le gaspillage alimentaire :
 - ✓ Une norme de système de management (certifiante) ;
 - ✓ Un guide de bonnes pratiques pour l'utilisation de la norme ;
 - ✓ Une méthode de mesure pour déterminer les pertes et gaspillages alimentaires de manière uniforme afin de vérifier les progrès sur la base d'un cadre de référence commun.
 - Prochaine réunion : 26 Avril 2023 (Copenhague)
- **Création de la commission française « Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires »**
 - Pour suivre les travaux de normalisation internationaux ISO
 - Une dizaine d'acteurs français impliqués dont le Ministère de la Transition Ecologique (MTECT) et le Ministère de l'Agriculture (MASA)
 - Prochaine réunion : 5 janvier 2023



Niveau international :



Niveau national :



LES PROCHAINES ETAPES

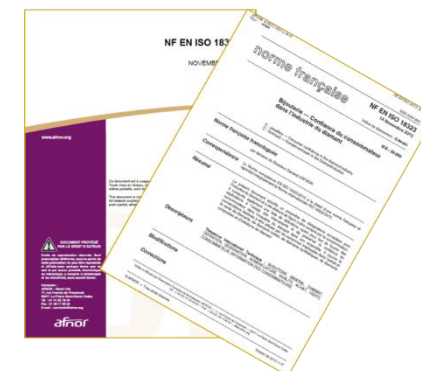
Création de la commission de normalisation française sur l'anti gaspillage

Pourquoi travailler sur le gaspillage alimentaire à l'international ?

- **Harmoniser les bonnes pratiques**, les niveaux d'exigences et les méthodes de mesure
- **Partager un langage commun** pour constituer un cadre de référence, toujours dans le souci d'être le plus opérationnel possible pour les utilisateurs
- **Capitaliser sur les initiatives déjà menées** à travers l'Europe et à l'international pour éviter les duplications
- **Outiller les organisations pour prioriser les bonnes pratiques** à mettre en place et assurer un certain niveau d'équité grâce à des méthodes de mesures partagées et harmonisées
- **Mettre en place une certification** éventuelle par une tierce partie et assurer la reconnaissance des bonnes pratiques auprès des clients

“

Valoriser le savoir-faire français à l'international



LES PROCHAINES ETAPES

Création de la commission de normalisation française sur l'anti gaspillage

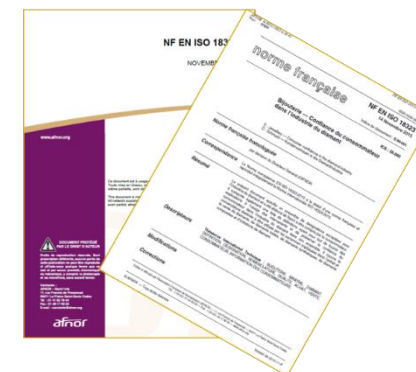
Pourquoi s'impliquer dès le démarrage des travaux au niveau français ?

- **Influer sur les futurs projets ISO en valorisant l'expertise** des acteurs français pour assurer leur compétitivité
- **Veiller à la cohérence avec les initiatives françaises**, notamment la réglementation et le label national « Anti gaspillage »
- **Harmoniser les pratiques** pour assurer la comparabilité des données et donc des performances des entreprises
- **Assurer la transparence et la lisibilité des données** à destination des consommateurs et des investisseurs

→ Intéressé pour participer ?
N'hésitez pas à contacter Perrine LEROY
(perrine.leroy@afnor.org)

“

Valoriser le savoir-faire français à l'international





**A vous la parole ...
vos questions ?**



Conclusion



Catherine CONIL

Cheffe du bureau agriculture et alimentation durables
*Ministère de la transition écologique et de la cohésion
des territoires*



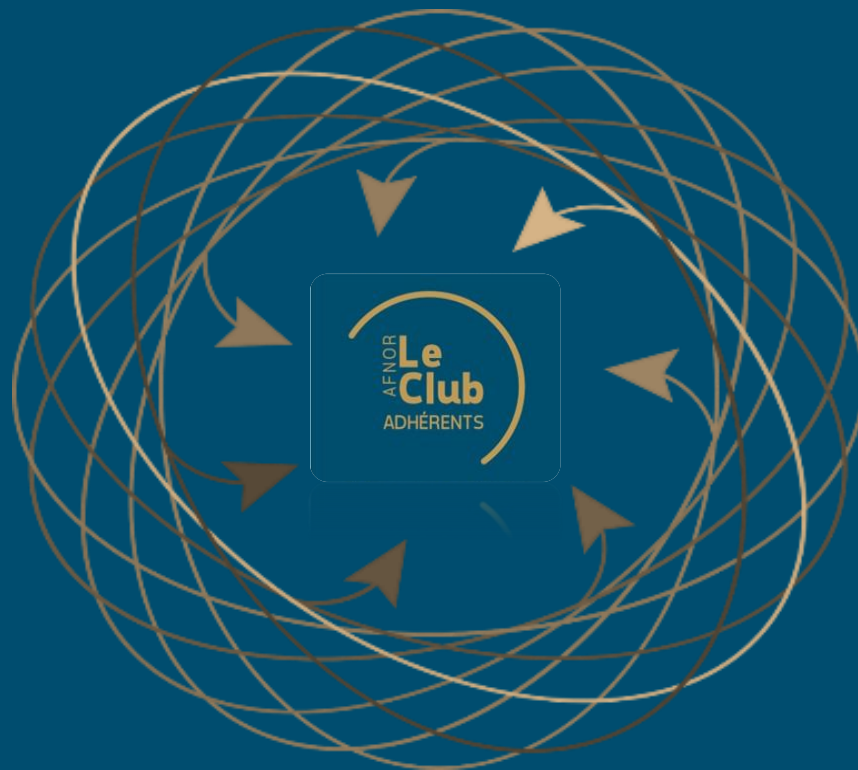


**Merci à nos oratrices et à
nos orateurs**

Merci à toutes et tous



Contact – Equipe Relations Adhérents



adherent@afnor.org | 01 41 62 85 00